

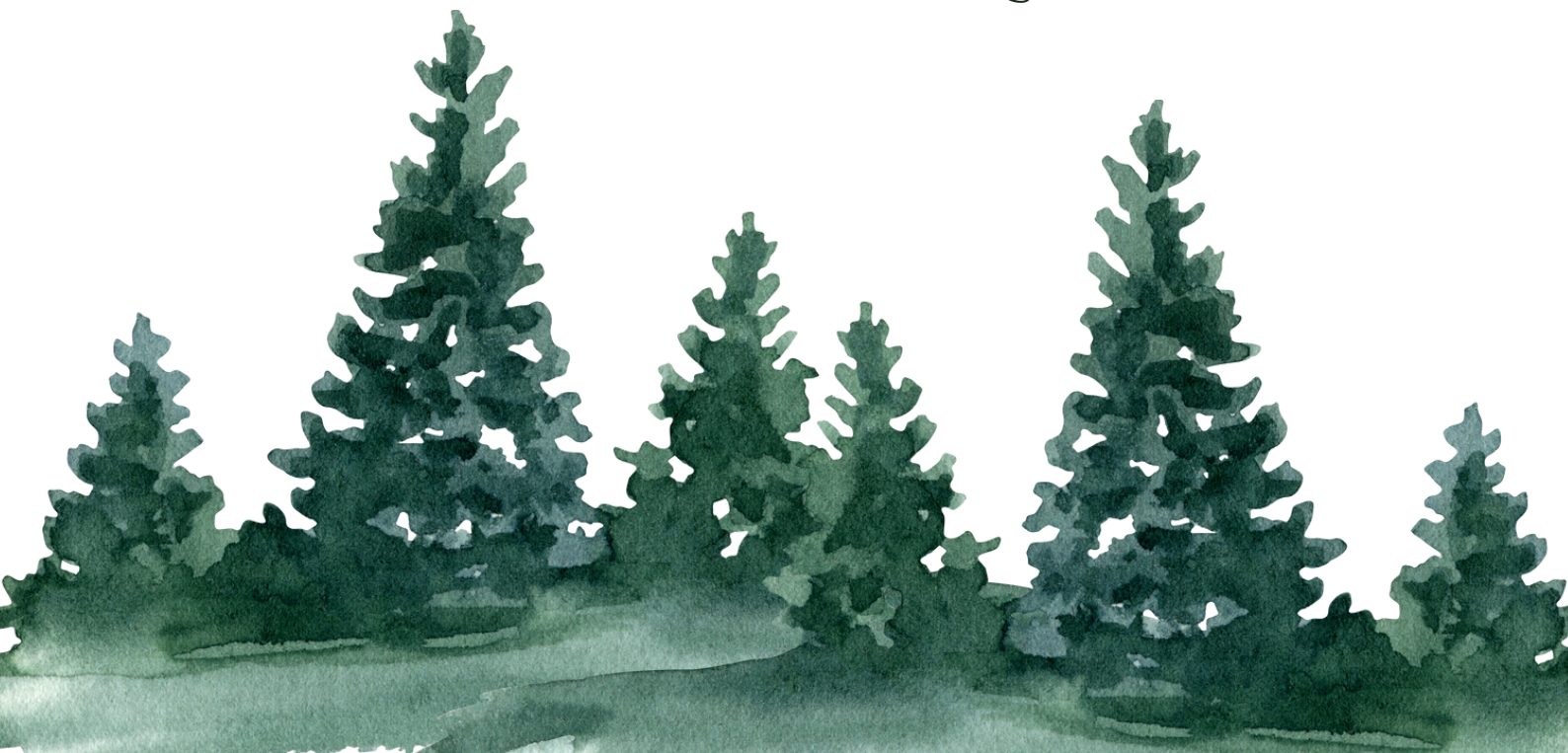


LA TABLE
DE
MON GRAND
PÈRE
♡

Un doux rappel à l'enfance, des souvenirs précieux de repas en famille pour des instants de convivialité et de bonne humeur. La Table de mon Grand-Père incarne une bistronomie raffinée et créative, inspirée des montagnes enneigées de Savoie.

A sweet memory of childhood, precious memories of family meals for moments of conviviality and good mood. La Table de mon Grand-Père represents refined, creative bistronomy inspired by the snowy mountains of Savoie.

Jean-Rémi Caillon



À la Carte On the Menu

Les hors-d'oeuvres ● Starters

24€

Le chou-fleur, épeautre, coing et noisette
Cauliflower, spelt, quince and hazelnut

La truite, fumée, poire ivre de blanc, crème agrumes
Trout smoked, pear, citrus cream

L'oeuf en meurette, oignon et lard, jus à la Mondeuse
Egg in Burgundy-style sauce, with onion, bacon, and Mondeuse wine jus

Le pied de cochon en raviole, bouillon "gribiche"
Pork trotters ravioli, "gribiche" broth

L'escargot et le ris de veau, persil et topinambour au jus
Snail and veal sweetbread, parsley and Jerusalem artichoke



L'omble chevalier, quenelle, câpres et capucines, sauce Apremont
 Artic char, quenelle, capers and flowers, Apremont sauce

La pêche du jour, chimichuri de montagne au bourgeon de sapin
 Fish of the day, chimichuri sauce with fir buds

La truite Fario aux amandes, beurre blanc au safran
 Brown Trout with almonds, "beurre blanc" sauce saffron

Le boeuf, rumsteak affiné, focaccia à la moelle, jus à l'échalote
 Beef, matured rumsteak, jus with shallot, focaccia with bone marrow

Le Gibier, jus "grand veneur"
 Venison and sauce "grand veneur"

La poulette de mon grand-père, 4 garnitures au choix 120€
 Roasted whole hen with 4 sides

Ou le coquelet, 2 garnitures au choix 60€
 Or cockerel with 2 sides

Et les légumes ● And vegetables

en accompagnement : 6€ / en plat : 24€

on the side : 6€ / main course : 24€

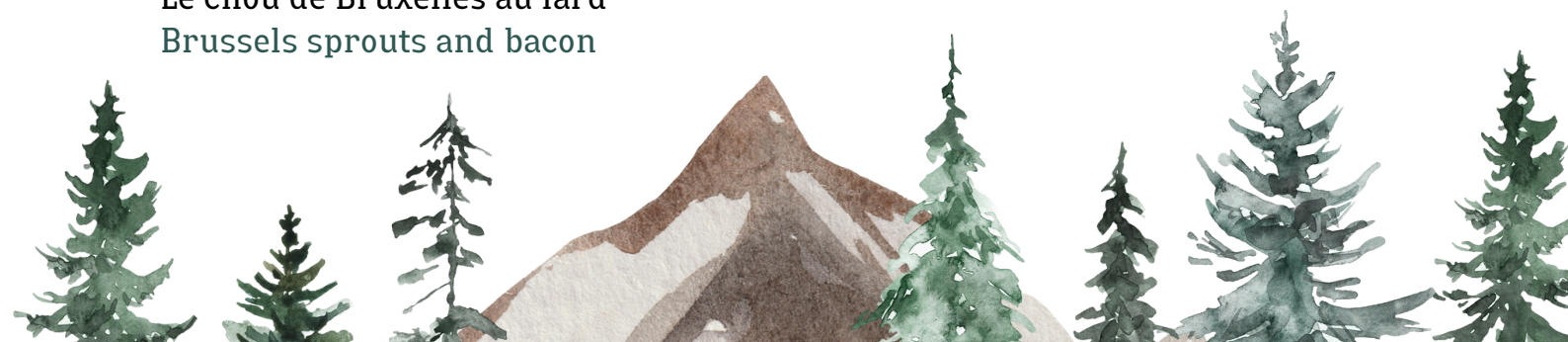
Les pommes de terre au bleu d'Albertville
 Potatoes with Albertville blue cheese sauce

Le potager d'hiver aux oignons et truffes
 Winter vegetables onions and black truffle

L'inspiration maraîchère de Jérémy
 Gardener inspiration from Jeremy

Les crozets gratin à la tomme de Savoie
 Crozets gratin with Savoie cheese

Le chou de Bruxelles au lard
 Brussels sprouts and bacon



Le fromage • Cheese

12€

Les fromages Savoyards
Savoie cheese plate

En dessert • Dessert

12€

Le chocolat : mousse and crumble
The chocolate : mousse and crumble

La brioche perdue, aux pralines roses, crème au mélilot
French toast with pink pralines, and a sweet clover cream

Le Paris-Brest de Téophane, aux noisettes torréfiées
Paris-Brest of Téophane, toasted hazelnuts

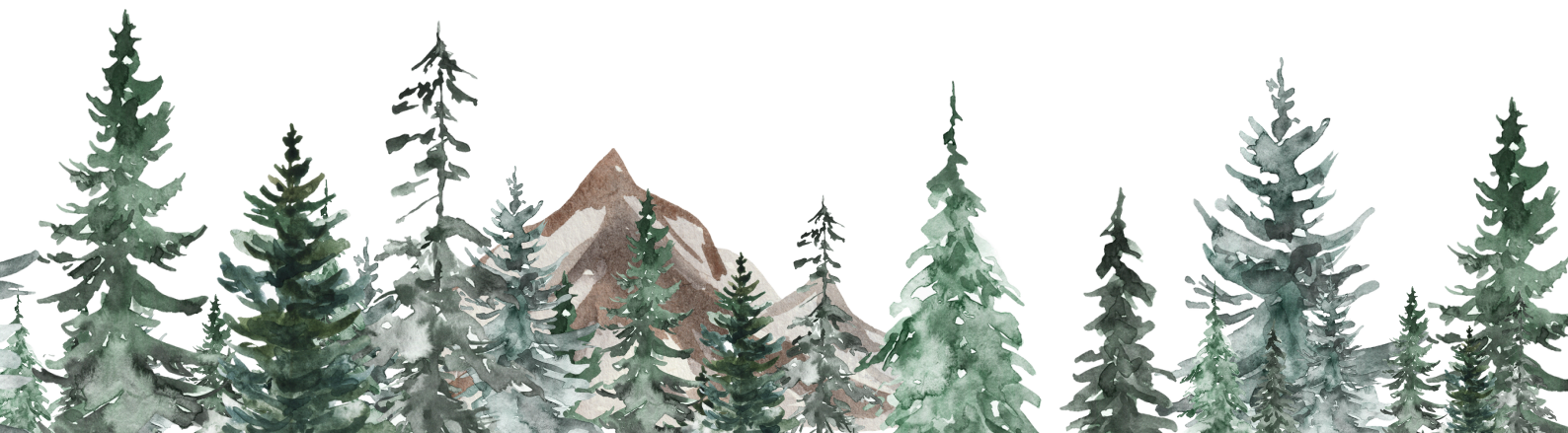
La pomme Tatin au miel de montagne
Apple Tatin pie with mountain honey

Le Mont-Blanc, marron, cassis et glace au lait
Mont-Blanc, chestnut, blackcurrant and fresh milk ice cream

Faisons connaissance, let's get to know each other!

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser toutes éventuelles formes d'intolérances, d'allergies ou spécificités de régimes alimentaires.

We'd love to hear more about you! At the beginning of the meal, please inform us of any food allergies, intolerances or dietary restrictions you may have.



Le Grand Menu de Partage The large sharing menu

À partir de 2 personnes | From 2 people | 78€ / pers.

La truite, fumée, poire ivre de blanc, crème agrumes
Trout smoked, pear, citrus cream

•

Le chou-fleur, épeautre, coing et noisette
L'escargot et le ris de veau, persil et topinambour au jus
Cauliflower, spelt, quince and hazelnut
Snail and veal sweetbread, parsley "royale" and Jerusalem artichoke

•

L'omble chevalier, quenelle, câpres et capucines, sauce Apremont
Le potager d'hiver aux oignons et truffes
Artic char, quenelle, capers and flowers, Apremont sauce
Winter vegetables onions and black truffle

•

Le boeuf, rumsteak affiné, focaccia à la moelle, jus à l'échalote,
Le chou de Bruxelles au lard
Les pommes de terre, crème au bleu d'Albertville
Beef, matured rumsteak, focaccia with marrow bone, shallots jus,
Brussels sprouts and bacon
Potatoes, Albertville blue cheese cream sauce

•

Le Mont-Blanc, marron, cassis et glace au lait
Mont-Blanc, chestnut, blackcurrant and fresh milk ice cream



Kids Menu

Jusqu'à 10 ans - 25€

Up to 10 years old

Pavé d'omble chevalier Kids
Roasted Artic Char

ou | or

Filet de volaille Kids
Chicken fillet

Accompagnements au choix à la carte
A choice of à la carte side dishes

•

Compote de pommes Kids
Stewed apples

ou | or

Glaces et Sorbets Kids (1 boule)
Ice cream and sorbets (1 scoop)



Chef de Cuisine | Chef *Mathieu CANGUILHEM*

Origine viande | France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin | France

Net prices, taxes and service included

